

Semplice minestra di porro per i giorni freddi



Finalmente è arrivata... la neve. Per tanto tempo le temperature non sono scese sotto i 5-8 gradi e ovviamente quella bella sensazione di magico inverno tardava a venire. Ora invece i tetti sono bianchi e dai comignoli continua a uscire un filo di fumo che ci rende ancora più piacevole pigronare sul divano, sotto una bella coperta calda.

Queste magnifiche giornate invernali le concludo volentieri con una bella cioccolata bollente, preceduta da una deliziosa minestra calda. Che sia una minestra di lenticchie piccante all'orientale oppure di zucca o addirittura un vero e proprio minestrone di verdure italiano, tutto è possibile e la fantasia non ha limiti. Quella che vi presento è una ricetta che non ha bisogno di stare attenta alla stagione: in inverno il porro è praticamente sempre presente. È una verdura sana e più forte di noi. Non la ferma addirittura neanche il gelo!

Gustatevi questa ricetta semplice e gustosa. Buon appetito!

- 350 g di porro, tagliato a rondelle
- 50 g di burro
- 1 cipolla tritata
- 6 dl di brodo
- 1,5—2,5 dl di panna semigrassa o Rama
- 1 cucchiaio di farina
- sale, pepe, erba cipollina per la guarnizione

1. Rosolare il porro e la cipolla tritata in un po' di burro. Cospargere la farina e cuocere ancora un pochino.
2. Aggiungere il brodo e cuocere la verdura per circa 20 minuti fino a renderla tenera.
3. Con il frullatore a immersione formare una purea e aggiungervi la panna.
4. Condire con sale e pepe e servire.